今年も明るい一年に。

お祝い ガレット・デ・ロワ

What's galette des rois?

キリスト教の祭日にあたる１月６日の公現祭を祝して食べられるようになった、フランスの伝統菓子。中には「フェーブ」と呼ばれる豆人形が隠れていて、当たった人は王冠を被り、王様もしくは王妃様として祝福を受ける。その幸運は１年間続くと言われている。

〈ガレガレ〉ガレット・デ・ロワ スペシャル

直径約20cm/1個 **5,501円**

各日14点限り　カフェ エ シュクレ/トレンドスイーツ

2023年１月デビュー。ラム酒香るアーモンドクリームと軽やかな生地が美味。陶芸作家・廣田哲哉氏デザインの今回限りのオリジナルフェーブにも注目。

※販売期間：1月4日（水）～1月10日（火）

詳しくはこちら

〈フキアージュ〉ガレットデロワ

直径約17cm/1個 **4,201円**

伊勢丹新宿店限定

カフェ エ シュクレ/トレンドスイーツ

2021年11月にオープンした、焼菓子が人気のパティスリー。丁寧に焼き上げられた生地の食感を楽しんで。

※販売期間：1月18日（水）～1月24日（火）

〈ピエール・エルメ・パリ〉ガレット オ ザマンド

日本製/直径約18cm/1個 **3,672円**

〈ピエール・エルメ・パリ〉オリジナルのパイ生地を存分に楽しめるひと品。アーモンドクリームをたっぷり詰め込んで、風味豊か。

※販売期間：12月30日（金）～1月15日（日）

〈エディアール〉ガレットデロワ

日本製/直径約12cm/1個 **1,836円**

各日12点限り　伊勢丹新宿店限定

プラ ド エピスリー

スペイン産のマルコナアーモンドを使用したダマンドクリームの香りと甘みが格別。発酵バターによる香り高い生地と相性抜群！

※販売期間：12月26日（月）～1月17日（火）

〈メゾン・ランドゥメンヌ〉ガレットデロワ ペカンエラブル

日本製/直径約14cm/4人前 **2,100円**

デリ エ ブーランジュリー

環境保護をテーマに掲げ、森からの恵みを活かしたピーカンナッツとメープルアーモンドクリームのガレットデロワ。

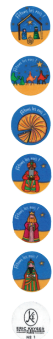
※販売期間：12月26日（月）～1月31日（火）
※1人前 直径約10cm 1,200円の販売もあり。

〈メゾンカイザー〉ガレットデロワ プチ

日本製/直径約15cm/1個 **1,200円**

デリ エ ブーランジュリー

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームをたっぷり挟んだ毎年人気のガレットデロワ。食べ切りやすい小ぶりのサイズも魅力。

※販売期間：12月28日（水）～1月9日（月・祝）
※グランデ 直径約24cm 2,400円の販売もあり。

※すべて王冠、フェーブは別添です。
※〈エディアール〉のみフェーブをお選びいただけます。
〈フキアージュ〉のフェーブは掲載画像以外のもののお渡しとなる場合がございます。
※日により販売数が異なります。